230 V~

Art.-Nr. RAC 500



2x 450 W

Lavas

Raclette
Gourmet

Version 070319

Gebrauchsanleitung
Operating Instructions
Mode D'Emploi
Gebruiksaanwijzing



maybaum

Offen für neue Horizonte

Lavas





Lieber Kunde!
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Lavas. Sie haben sich für ein Maybaum-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Jedes Gerät, das die Marke Maybaum trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft. Wir wünschen Ihnen an Ihrem Maybaum-Gerät viel Freude!

D Gebrauchsanleitung

1. Holzspatel
2. Grundplatte aus Holz mit Edelstahleinsatz
3. Buchse für Anschlussleitung
4. Ein-/ Aus-Schalter für unteres Heizelement
5. Ein-/ Aus-Schalter für oberes Heizelement
6. Ständer aus Thermodur
7. Glasteller (Warmhalteplatte)
8. oberes Heizelement mit Ab-deckung
9. Raclette-Pfännchen
10. unteres Heizelement mit Abdeckung
11. Reblochon-Pfännchen

F Mode D'Emploi

1. Spatule en bois
2. Support en bois avec insert en acier inox
3. Prise femelle pour cable de branchement
4. Commutateur / interrupteur - commutateur pour le plan de chauffage inférieur
5. Commutateur / interrupteur - commutateur pour le plan de chauffage supérieur
6. support en matériau résistant à la chaleur
7. Plaque chauffante en verre
8. Élèment de chauffage avec couvercle
9. Coupelle pour la raclette
10. Élément de chauffage inférieur avec couvercle
11. Coupelle pour reblochon

EN Operating Instructions

1. Wooden spattle
2. base plate made of wood with stainless insert
3. Socket for connecting line
4. On-/Off-switch for lower heating layer
5. On-/Off-switch for the top heating layer
6. Stand made of temperature-resistant material
7. Warming plate made of glass
8. Upper heating element with cover
9. Small pan for scraped cheese
10. Bottom heating element with cover
11. Small pan for Reblochon

NL Gebruiksaanwijzing

1. Houten spatel
2. 1ste niveau – legniveau – bodemplaat van hout met roestvrij stalen inzet
3. Stopcontact voor aansluitsnoer
4. 2de niveau – Aan-/Uitschakelaar voor het onderste verwarmingsniveau
5. 3de niveau - Aan-/Uitschakelaar voor het bovenste verwarmingsniveau
6. Standaard van hittebestendig materiaal
7. 4de niveau – warmhoudplaat van glas
8. Bovenste verwarmingselement met afdekking
9. Raclette pannetjes
10. Onderste verwamingselement met afdekking
11. Reblonchon pannetjes

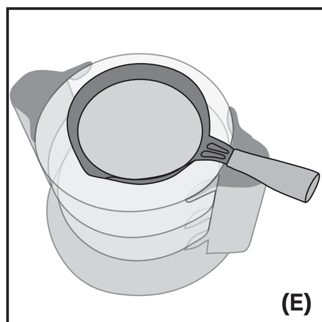
D

Gebrauchsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITS-VORSCHRIFTEN



::: Lesen Sie aufmerksam die Gerauchsanleitung bevor Sie Ihr Gerät benutzen.
::: Alle Tätigkeiten, an und mit diesem Gerät dürfen nur insoweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Gebrauchs anleitung beschrieben sind. Das Gerät nicht zum Heizen benutzen.
::: Falls Sie das Produkt einmal an eine andere Person weitergeben möchten, legen Sie bitte diese Gebrauchsan leitung immer mit dazu.
::: Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
::: Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
::: Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verant wortliche Person benutzen.
::: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, das sie nicht mit dem Gerät spielen.
::: Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät oder/und Anschlussleitung nicht beschädigt sind. Lassen Sie das Gerät bei Beschädigung von einem Fachmann (*) überprüfen.
::: Die Anschlussleitung stets vollkommen abwickeln. Den Stecker nur in eine Schutzkontaktsteckdose mit einer Absicherung 10/16 A anschließen.
::: Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben. Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet.
::: Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
::: Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
::: Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
::: Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) oder in die Nähe von offenen Flammen – Brandgefahr!
::: Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät erkalten, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
::: Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
::: Ziehen Sie niemals an der Anschluss leitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht. Zum Bewegen fassen Sie bitte das heiße Gerät nur am Holzteller an.
::: Vorsicht! Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes (Metallteile und Glasteller) eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht. (Grafik E)



::: Bitte beachten Sie, dass die Raclette-Pfännchen während des Gebrauchs heiß werden und fassen Sie diese nur am Griff an.
::: Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
::: Achten Sie darauf, dass die heißen Teile des Gerätes nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gar dinen, Tischdecken, usw. in Berüh rung kommen. Brandgefahr! Wir empfehlen Ihnen, eine wärmeab weisende Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf Ihre Decke oder Ihren Tisch gelangen).
::: Achten Sie darauf, dass Sie die Antihaftbeschichtung der Pfännchen nicht zerkratzen. Benutzen Sie Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
::: Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
::: Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Verzehr geeignet sind.
::: Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nah rungsmitteln ist.
::: Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
::: Stellen Sie den Grill bei Gebrauch niemals direkt vor eine Wand und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Technische Daten

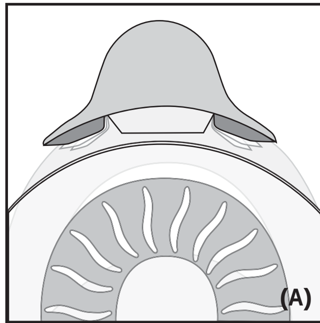
- Grundplatte aus lackiertem Holz mit Edelstahleinsatz (zum Einräumen der Pfännchen)
- Ständer aus Thermodur
- 3 abnehmbare Glasteller
- Zwei voneinander unabhängige EIN/AUS-Schalter mit Kontrollleuchte
- Abnehmbare Geräteanschlussleitung
- 230 Volt; 50 Hz; 900 Watt.
- 2 Reblochon-Pfännchen Ø 16 cm mit Antihaftbeschichtung
- 8 Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Anschlussleitung/Netzkabel: Bei dem Kabel handelt es sich um ein HO5RR-F 3 x 0.75 mm² mit Hochtemperaturstecker. Bei Bedarf ist es ausschließlich gegen ein Kabel gleicher Definition auszutauschen.

MONTAGE

- Packen Sie alle Teile aus
- Stellen Sie das Grundgerät auf eine ebene Fläche

D

- Legen Sie die 3 Glasplatten in die vorgesehenen Halterungen der beiden Säulen. (GRAFIK A)


(A)

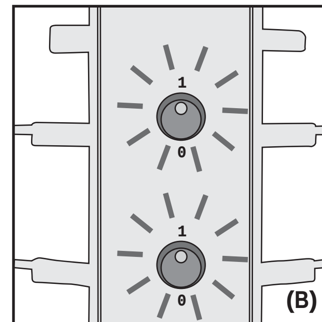
INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

Erstmalige Benutzung

- Beim Auspacken des Gerätes darauf achten, dass alle Verpackungs- und Stützteile entfernt werden.
- Wir empfehlen, alle Pfännchen vor der ersten Benutzung zu spülen. Hinweis: Ein neues Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas Rauch abgeben. Um diese Erscheinung zu verhindern, folgendermaßen verfahren : Das Gerät ca. 10 Minuten lang aufheizen (beide Heizungen einschalten), dann etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen. Lüften Sie diesen Raum ausreichend.

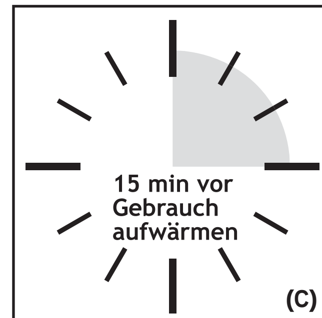
Einschalten

- Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
- Geräteanschlussleitung vollkommen abrollen und in das Gerät (3) einstecken.
- Stecker an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen.
- Schalter (4; 5) betätigen (die Kontrolllampen leuchten auf) – die beiden Kochebenen können separat ein- und abgeschaltet werden. (Grafik B)



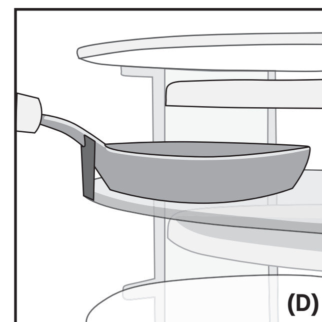
(B)

- ca. 15 Minuten lang ohne die Pfännchen vorheizen. (Grafik C)

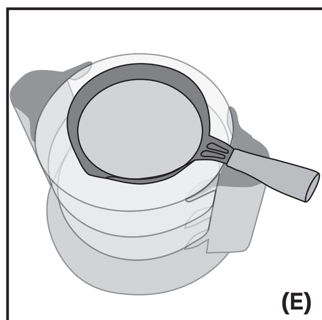


(C)

- Gargut in die Pfännchen (9; 11) geben (Raclette- und/oder Reblochon-Pfännchen).
- Pfännchen in das Gerät setzen. Sie besitzen einen kleinen Anschlag, damit die Pfännchen nicht zu weit in das Gerät geschoben werden kann. (Grafik D)


(D)

- Wenn das Gargut fertig ist, nehmen Sie die Pfännchen heraus. Benutzen Sie die Holzspatel (1) um das fertige Gargut aus den Pfännchen zu entnehmen.
- In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, überbacken, Spiegeleier braten, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr.
- Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot. Zum Raclette serviert man auch rohen Schinken, Bündnerfleisch, kleine Zwiebeln und Gurken sowie trockenen Wein.
- Auf der oberen Ebene (7) kann z.B. eine Pfanne oder ein hitzebeständiges Gefäß mit Kartoffeln, Nudeln oder anderen Zutaten zum Warmhalten abgestellt werden. (Grafik E)


(E)

- Die Grundplatte des Gerätes aus Holz mit den Edelstahleinsatz (Unterteil) kann während oder nach der Mahlzeit zum Abstellen der Pfännchen benutzt werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Reinigen stets die Geräteanschlussleitung abziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.

- **Pfännchen:** mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Abspülen. Die Pfännchen dürfen nicht mit metallischen Gegenständen oder Scheuermitteln ausgekratzt werden (Beschädigung der Antihaftbeschichtung).

Hinweis: die Pfännchen können zum Weichen im Wasser stehen bleiben und sind spülmaschinenfest.

- **Glasteller:** mit einem nicht kratzenden Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
  Sie sind spülmaschinenfest und können zum Weichen im Wasser stehen.
- **Heizwiderstandabdeckungen:** mit einem schwach angefeuchteten Schwamm reinigen (nur wenn die Gerätanschlussleitung gezogen ist und die Heizwiderstände kalt sind).
- **Auflage für Glasteller:** nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.
- **Bodenplatte mit Edelstahleinsatz:** nur mit einem milden angefeuchteten nicht kratzenden Schwamm reinigen. Mit einem trockenen Tuch abwischen.

Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile nicht nass werden. Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.

Garantie

Für unsere Produkte übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit wer-

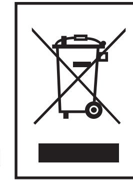
D

den Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, behoben. Von der Garantie ausgeschlossen sind Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, Schäden, die durch übergemäße Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung sowie durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, Schäden, welche durch Verschleiß oder infolge normaler Abnützung entstanden sind. Ebenso weisen wir darauf hin, dass die Garantie bei Fremdeingriff erlischt. Hierbei wird der Verkäufer im Fall eines Schadens keine Haftung übernehmen.
Im Garantiefall sollten Sie das vollständige Gerät ihrem Händler übergeben. Die Garantie gilt nur in Verbindung mit dem zugehörigen Kassenbon und der Garantiekarte bzw. der Kopie einer eventuellen Reparaturrechnung, die bei Inanspruchnahme der Garantie unbedingt mit vorzulegen sind bzw. ist. Sie haben auch die Möglichkeit, das gesäuberte Gerät mit einer kurzen, gut lesbaren Fehlerbeschreibung und dem Vermerk „Garantiereparatur“ zusammen mit dem Garantiebeleg und dem Kassenbon in einer frankierten Sendung an unseren Kundendienst zu senden.
Defekte Zubehörteile führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. Schicken Sie in diesem Fall das Gerät nicht zu, sondern bestellen Sie nur das defekte Zubehörteil ! Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig. Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienungen, Ersatzzahnbürsten, Leuchtmittel, usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Nach Ablauf der Garantiezeit

Reparaturen nach Ablauf der Garantiezeit können kostenpflichtig vom entsprechende Fachpersonal oder Reparaturservice ausgeführt werden.

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG



Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.
Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät kostenfrei über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Bei Fragen kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

KUNDENDIENST

Efbe Elektrogeräte GmbH
Gustav-Töpfer-Straße 6
07422 Bad Blankenburg / Thüringen
Deutschland
Tel.:
Deutschland 036741 70268 / 70266
International 0049 36741 70268 / 70266
FAX:
Deutschland 036741 70273
International 0049 36741 70273

REZEPTE

MIT DEN REBLOCHON-PFÄNNCHEN

Hinweis: Für diese Rezepte die großen runden Pfännchen benutzen und jeweils ein Pfännchen in einer Garhöhe aufstellen.

Der Reblochon-Käse :

Seine Geschichte….
Der Reblochon entstand im XIII. Jahrhundert im Thône-Tal (Haute-Savoie). Zu dieser Zeit schuldete ein Bauer für die Pacht seiner Alm dem Besitzer einen proportionalen Anteil seiner Milchproduktion. Eines Tages, als der Besitzer kam, um die Milchproduktion zu messen, melkte ein Bauer seine Kühe nur unvollständig, um weniger Pacht zahlen zu müssen. Nachdem der Besitzer gegangen war, melkte er seine Kühe zu Ende. Diese beim Nachmelken gewonnene Milch (re-blocher : den Kuheuter ein zweites Mal drücken) wurde sofort zur Fertigung eines ausgezeichneten Käses benutzt, der Reblochon genannt wurde.
Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
Von über 300 französischen Käsesorten besitzen heute nur 38 eine Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) (kontrollierte Herkunfstbezeichnung). Durch diesen Schutznamen werden die Produktionsräume des Käses eingegrenzt und die traditionellen Zucht-, Fertigungs- und Reifeverfahren garantiert. Der Reblochon de Savoie steht für Tradition, gesunden Menschenverstand und Volksweisheit.
Wie erkennt man ihn ?
- Der Reblochon de Savoie « fruitier » wird täglich aus der im AOC-Bereich gesammelten Milch hergestellt. Er lässt sich an einem roten Punkt aus Kasein (einem Bestandteil der Milch) in der Rinde erkennen.
- Der Reblochon de Savoie « fermier » wird im Winter auf den Höfen und im Sommer auf der Alm hergestellt. Der Bauer fertigt diesen hoch traditionsreichen Käse selbst zweimal täglich sofort nach dem Melken nur aus der Milch seiner eigenen Herde. Diesen Käse erkennt man an einem grünen Punkt.
Nachstehend finden Sie einige Rezepte, die Sie mit Ihrem Raclette versuchen können. Da der Reblochon de Savoie zu vielen Speisen passt, lässt er sich vielseitig kombinieren, und Ihrer kulinarischen Erfindungsgabe sind keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf !

REZEPT DER REBLOCHONNADE

Für 6 Personen

Zutaten: 2 Reblochons de Savoie ; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, Grisoner Fleisch, Trockenwurst…) ; verschiedene Beilagen (weiße Zwiebelchen, Cornichons, grüner Salat…).
Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Glasteller stellen. Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten… Pfännchen herausnehmen und die geschmolzene, gratinierte Oberfläche des Reblochon de Savoie mit einem Löffel auf die gepellten Kartoffen geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Käse

D

zum Schmelzen wieder in das Gerät zurückstellen und den Vorgang wiederholen. Dazu rohen Schinken, Trockenfleisch, Wurst, grünen Salat, Zwiebeln und Cornichons reichen.
Als Getränk empfehlen wir einen trockenen Savoyer Weißwein (mit Mäßigung zu genießen).

REZEPT DER TARTIFLETTE

Für 6 Personen

Zutaten: 1,5 kg Kartoffeln ; 250 g Speckwürfel ; 1 Zwiebel ; 2 Reblochons de Savoie.
In einer gesonderten Pfanne Speck und Zwiebelwürfel in etwas Margarine anbraten. Die in dünne Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben ; etwa 20 Minuten garen, salzen und pfeffern. Diese Zubereitung in ein hitzefestes Gefäß füllen und zum Warmhalten auf den obersten Teller stellen.
Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten... Pfännchen herausnehmen und die geschmolzene Käseoberfläche mit einem Löffel auf die Kartoffelzubereitung geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurückstellen und den Vorgang wiederholen. Dazu rohen Schinken, Trockenfleisch, Wurst, grünen Salat, Zwiebeln, Cornichons und einen trockenen Savoyer Weißwein reichen...

Tipp: Sie können der Kartoffelzubereitung etwas Crème Fraîche hinzufügen

REBLOCHE MIT ÄPFELN

Für 6 Personen

Ein originelles Rezept, das Salziges mit Süßem verbindet...

Zutaten: 2 Reblochons de Savoie ; 10 Äpfel « Reinette » oder « Canada ».
Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in etwas Fett andünsten und in ein hitzefestes Gefäß füllen, das zum Warmhalten auf den obersten Teller gestellt wird.
Reblochon quer in zwei runde Hälften durchschneiden. Die beiden Hälften jeweils in ein großes Pfännchen legen, so dass die Schnittfläche (Käsepaste) nach oben zeigt. Pfännchen in das Gerät stellen. Ein paar Minuten warten.... Pfännchen herausnehmen, die geschmolzene Oberfläche mit einem Löffel abkratzen und auf die gekochten Äpfel geben, die Sie sich auf Ihren Teller serviert haben. Sie können ein wenig Zimt darüber streuen. Käse zum Schmelzen wieder in das Gerät zurück stellen und den Vorgang wiederholen.

REZEPTE MIT DEN KLEINEN RACLETTE-PFÄNNCHEN

Ratschläge: Kaufen Sie einen guten Raclette-Käse. Man rechnet etwa 200 g Käse pro Person.

RACLETTE

Für 6 Personen

Zutaten : 1,2 kg in feine Scheiben geschnittener Raclette-Käse ; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (gekochter Schinken, roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch,

in feine Lamellen geschnittenes Grisoner Fleisch, Trockenwurst…) ; verschiedene Beilagen (kleine weiße eingelegt Zwiebeln; Cornichons).
Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Teller stellen). Eine oder mehrere Scheiben Raclette-Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen, bis sich an der Oberfläche eine leichte goldgelbe Kruste bildet. Mit Schinken, grünem Salat, kleinen weißen Zwiebeln, Cornichons, Champignons, einem Hauch frisch gemahlenem weißem Pfeffer auf dem Käse, Tomaten- oder Auberginenscheiben usw. reichen. Dazu einen trocknen Savoyer Weißwein servieren (Apremont, Abymes, Chignin oder Roussette).

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN

Für 6 Personen

Zutaten: 1,2 kg Raclette-Käse – verschiedene Wurstsorten : Grisoner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Trockenwurst…- grüner Salat – Wachteleier – kleine Räucherspeckwürfel.

Ungeschälte Kartoffeln in Dampf oder Salzwasser garen. Einmal durchschneiden und auf dem oberen Teller in einem hitzefesten Gefäß (mit wenig Wasser) warm halten. Käse in den Pfännchen schmelzen lassen, eventuell kleine Räucherspeckwürfel dazu geben. Variieren Sie Ihre Beilagen je nach der Jahreszeit :
* Frühjahr : Spargelspitzen, Kirschtomaten, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln…
* Sommer : Strauchsellerie, gegrillte Paprikaschoten, Basilikumblätter, Ananasstücke, Zucchini, Blumenkohl…
* Herbst : kleine Maiskolben, Walnüsse, Haselnüsse, Weintrauben, Esskastanien, Artischockenherzen, Räucherspeck und kleine Zwiebeln.
* Winter : Hackfleischklößchen, geröstete Kalbfleischstücke oder Gekrösewurst….

Weitere Rezeptideen:

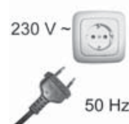
„Tomate à la Provençale“:
Bereiten Sie eine Paste aus Knoblauch, Salz, gehackter Petersilie und Olivenöl. Bestreichen Sie hiermit Tomatenhälften. Garen Sie diese dann ca. 10 Min. im Raclette-Pfännchen.

Zucchini mit Minze:
Bestreichen Sie die Zucchini mit Olivenöl, streuen Sie fein gehackte Minze drüber und garen Sie das ganze dann ca. 15 Min. im Raclette-Pfännchen

GB

Operating Instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS



::: Please read these instructions care fully before using the appliance.

::: Only use the appliance in the way indicated in this instruction manual. Never use the appliance as a hea ting device.

::: Should you hand over the appliance to another user, make sure to hand over the instruction manual toge ther with the appliance.

::: Check that your mains voltage cor responds to that stated on the ap pliance.

::: Never leave the appliance unsuper vised when it is being used.

::: People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance without supervision or instructions of a responsible person.

::: Close supervision is necessary if children are near the appliance in order to avoid that they use it as a toy.

::: From time to time check the ap- pliance for damages. If it is dama ged it should be repaired by a competent qualified electrician (*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*).

::: Always unroll the cord completely before use. Insert the cord plug into a 10/16 A outlet with earthing contact.

::: Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Do not let switched-on the appliance if it is not in use.

::: Stand the appliance on a table or flat surface.

::: Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.

::: Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.

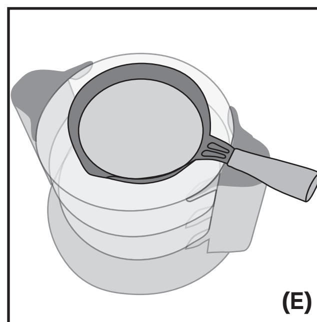
::: Never use the appliance near hot surfaces. Never place it on hot surfaces (e.g. hotplates) or near a flame.

::: Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.

::: Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.

::: Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord can- not get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. Always handle the appliance only by its wooden tray.

::: Caution! The temperature of the accessible surfaces may be very high (metal parts or glass trays) when the appliance is in use. Do not touch these surfaces. (PICTURE E)


(E)

Never touch those surfaces during usenor before the appliance has totally cooled down. Always handle the appliance only by its wooden tray.

::: Always use the plastic handles; do not touch the hot parts of the appliance.

::: Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.

::: Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc... when it is in use, as a fire might occur.

::: Make sure not to scratch the special coating of the pans as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one.

::: Unplug the appliance when not in use, even if the thermostat is already in MIN position.

::: Only cook consumable food.

::: It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.

::: Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.

::: Never place this appliance near to a wall. Always provide proper ventilation all around the appliance when using it.

(*) Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

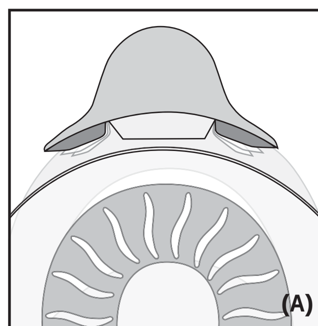
GB

Technical Specifications

- Varnished wood base with stainless steel insert (to hold/store pans)
- Thermodur supports
- 3 removable glass trays
- Two independent on/off switches with lighted indicators
- Detachable cord
- 230 Volts 50 Hz 900 Watts
- 2 reblochonnade pans Ø 16 cm with anti-stick coating
- 8 raclette pans with anti-stick coating
- The cord supplied is type HO5RR-F 3 x 0.75 mm² fitted with a high-temperature plug. Any replacement cord MUST be of the same type and specification.

ASSEMBLING

- Unpack all parts
- Place appliance on a flat surface
- Place the glass trays in the adapters of the supports (PICTURE A)



OPERATION AND USE

First use

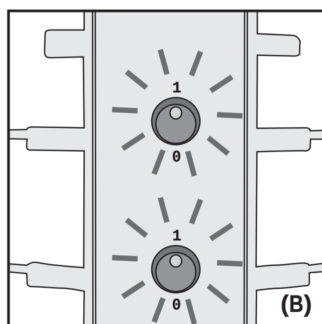
- When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts.
- It is recommended to clean the pans before using them for the first time.

GB

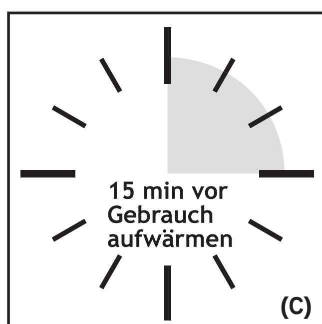
Hint: A new appliance may smoke slightly when used for the first time. To reduce the chance of smoking, heat the appliance for 10 minutes and then let cool for approximately half an hour.

Use

- Place appliance on a flat surface
- Unroll the cord completely and connect to appliance (3).
- Plug cord into a mains outlet.
- Turn on one or both switches (the corresponding indicators will light), noting that the two switches operate independently (PICTURE B).

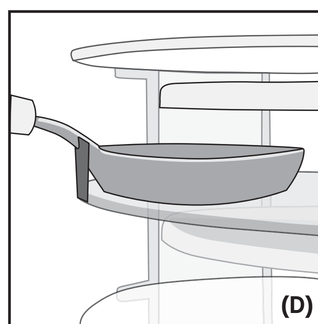


- Preheat the appliance for 15 minutes before inserting pans (PICTURE C).

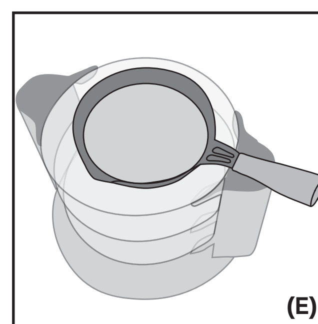


- Place the food in the pans (9;11), (raclette and/or reblochonade)
- Place the pans in the appliance.

They possess a small block, so that the pans can be pushed not too far into the appliance (PICTURE D).



- If the food is well grilled remove the pans. Use a wooden spatula to remove the food from the pans.
- You can grill toasts in the raclette pans, cook fruit through or over, fry eggs or potatoes and many other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salad. Raclette is also served with raw ham or „Bündner“ meat, little oignons and pickles, as well as a dry wine.
- On the upper glass tray (7) can be placed a heating resistant bowl with potatoes, pasta, noodles or other ingredients to keep warm (PICTURE E).



GB

- The wood base with stainless steel insert may be used to hold the pans during the meal or for storage afterward.

CARE & CLEANING

Always unplug the appliance and let cool completely before cleaning.

- **Pans:** clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. Rinse. Do not scrub the pans with metal pads or brushes or abrasive products to avoid scratching the non-stick coating.

Note: the pans may be left to soak or placed in a dishwasher.

- **Glass trays:** clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. The trays may be left to soak or placed in a dishwasher.
- **Resistor unit:** clean with a damp sponge (with appliance unplugged and unit cool).
- **Supports for glass trays:** clean using only a soft, damp, non-abrasive sponge. Wipe with a dry cloth.
- **Base with stainless steel insert:** clean using only a soft, damp, non-abrasive sponge. Wipe with a dry cloth.

Take care not to allow electrical parts to come into contact with water. Never submerse the appliance in water.

GARANTEE

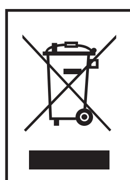
Our products are covered by a guarantee of 2 years from date of purchase. This guarantee which covers all material and manufacturing defects. No guarantee claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or failure to descale where appropriate or otherwise clean/maintain your item in line with the instructions and good practice. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if some attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents.
In the event of claim, in the first instance, please contact your vendor and return him your complete appliance in its original packaging together with the receipt/guarantee card. The guarantee will only be valid if the date of purchase and signature of the vendor is clearly indicated on the guarantee card or if a copy of the receipt is sent with the appliance that needs repair.
Or send the appliance well packed and freight prepaid to our customer service with a short description of the default in capital letters with the mention „Repair under guarantee" together with the guarantee card or receipt.
In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory! In case of glass damages, glass spare parts will be charged.
Pieces undergoing wear and tear (e.g. Motor brushes, dough hooks, driving belts, spare remote controls, spare toothbrushes, lighting, etc.) as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged!

GB

After the guarantee period

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT-DIRECTIVE 2002/96/EC



In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it free of charge to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

Should you have any question, please contact our customer service.

CUSTOMER SERVICE
efbe Elektrogeräte GmbH
Gustav-Töpfer-Straße 6
07422 Bad Blankenburg / Thüringen
Germany
Tel.:
Germany 036741 70268 / 70266
International 0049 36741 70268 / 70266
Fax:
Germany 036741 70273
International 0049 36741 70273

RECIPES

Using Reblochonnade Pans

Note: for these recipes, use the large round pans, placing one pan on each cooking element.

Reblochon Cheese:

A little background…
Reblochon cheese was first made in the 13th century in the Thônes Valley of France‘s Savoy region. Farmers of that time rented their mountain pastures and gave the landowner a proportion of the milk they produced as rent. On days when the owner came to measure production, farmers milked their cows incompletely in order to pay less rent. Once the landowner had gone, they would then finish milking. Milk from this second milking („re-blocher“ means „to pinch a cow‘s udder again“) came eventually to be known for its use in an excellent cheese, Reblochon.
Appellation d‘origine contrôlée
Of the more than 300 cheeses made in France today, only 38 have the coveted „Appellation d‘origine contrôlée“ designation. The AOC designation guarantees that a cheese is produced at specific sites following traditional farming, production and aging methods. Reblochon de Savoie cheese is the product of time-honoured tradition, sound practices and local wisdom.

What Is Reblochon Cheese Like?
- Reblochon ‚fruitier‘ is made year-round in the Savoy using milk produced within the AOC zone. It is identified by use of a red casein (a milk component) tag pressed into the face of the cheese.
- Reblochon ‚fermier‘ is made exclusively on farms in the winter and mountain pastures in the summer. Twice a day immediately after milking, producers make this traditional cheese using only the milk from their own herds. This type of cheese bears a green casein tag.

Here are some recipes to make using your Tour à Fromages®. Reblochon de Savoie cheese goes well with a wide range of foods, making for endless possible combinations and culinary creations. You are limited only by your imagination!

RECIPE OF REBLOCHONNADE

Serves 6

Ingredients: 2 Reblochon de Savoie cheeses; 12 potatoes; variety of cold meats (e.g., cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat, sausage); side dishes as desired (cocktail onions, pickles/chutneys, salad, etc.).
Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Slice the Reblochon cheese in two horizontally. Place one piece in each large round pan with the cut side (flesh of the cheese) facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate of peeled cooked potatoes. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese. Serve with cured raw ham, dried meat, sausage, salad, cocktail onions and pickles. Reblochon cheese goes well with a dry white Savoy wine (consume with moderation).

GB

RECIPE OF TARTIFLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.5 kg potatoes; 250 g lardoons, cubed; 1 onion, minced; 2 Reblochon de Savoie cheeses.
In a separate pan, brown the lardoons and onion in a little margarine. Add the potatoes, diced or finely sliced, and cook for approximately 20 minutes. Add salt and pepper to taste. Transfer the mixture to a heat-resistant dish and place on the upper tray to keep warm.
Slice the Reblochon in two horizontally. Place one piece in each pan with the cut side facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate with the meat and potato mixture. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese. Serve with cured raw ham, dried meat, sausage, salad, cocktail onions and pickles along with a dry white Savoy wine.

Chef's hint: try adding a dash of fresh cream to the lardoon and potato mixture...

REBLOCHE WITH APPLES

Serves 6
An original recipe combining sweet and salty flavours...

Ingredients: 2 Reblochon de Savoie cheeses; 10 Russet or similar apples.
Cut the apples into rounds, removing all pieces of core and seeds. Brown in a lightly greased pan. Transfer the apples to a heat-resistant dish and place on the upper tray to keep warm.

Slice the Reblochon in two horizontally. Place one piece in each pan with the cut side facing up. Put the pan on the element and allow the cheese to heat for several minutes. Remove the pan and use a spoon to scoop the melted portion of the Reblochon onto a plate with some of the cooked apple mixture. Sprinkle with a little cinnamon if desired. Return the pan to heat and continue melting the remaining cheese.

RECIPES
USING RACLETTE PANS

Suggestions: Select a nice Raclette cheese. Plan for approximately 200 g of cheese per person.

LA RACLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.2 kg Raclette cheese cut into thin slices; 12 potatoes; variety of cold meats (e.g., cooked ham, cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat cut into thin strips, sausage); side dishes as desired (cocktail onions or other pickles/chutneys).
Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Add one or more slices of Raclette cheese to each pan. Heat the cheese until its surface forms a thin, golden crust. Serve with the cold meats, salad, cocktail onions, pickles and chutneys, mushrooms, a dash of ground white pepper on the cheese, sliced tomatoes or aubergines, etc., accompanied by a dry white Savoy wine (Apremont, Abymes, Chignin or Roussette).

GB

LA RACLETTE 4 SAISONS

Serves 6

Ingredients: 1.2 kg Raclette cheese; variety of cold meats (e.g., Grisons meat, cooked or cured raw ham, sausage); salad; quail eggs; smoked lardoons, cubed.

Steam or boil the potatoes in their skins. Halve the potatoes and place them on the upper glass tray to keep warm in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Heat the cheese in the pans until it begins to melt and add the smoked lardoons.
Serve with side dishes depending on the season:
* Spring: asparagus tips, cherry tomatoes, carrots, turnips, potatoes...
* Summer: celery stalks, grilled sweet peppers, basil leaves, pineapple pieces, courgettes, cauliflower...
* Autumn: sweet corn, nuts, hazelnuts, raisins, sliced chestnuts, artichoke hearts, smoked lard, cocktail onions...
* Winter: meatballs, sliced roasted veal or chitterlings...

Further fecipes ideas:

Provencale tomatoes:
Make a paste of crushed garlic, salt, chopped parsley and olive oil. Spread onto halved tomatoes. Place in the Raclette pans and cook for 10 minutes.

Minted courgettes:
Brush slices of courgette with olive oil, sprinkle on finely chopped mint and cook in the Raclette pans for 15 minutes.

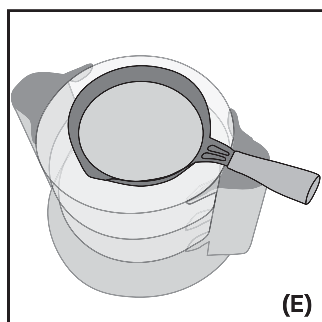
F

Mode D’Emploi

POUR VOTRE SECURITE



::: Lisez attentivement la notice avant l’utilisation de votre appareil.
::: Utilisez l‘appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel. N’utilisez jamais l’appareil comme un dispositif de chauffage.
::: Si vous transmettez l‘appareil à un autre utilisateur, assurez-vous de joindre la notice à l‘appareil.
::: Avant d‘utiliser l‘appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l‘appareil.
::: Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance lorsqu’il est en fonctionnement ou sous tension.
::: Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l‘appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d‘expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l‘appareil sans surveillance ou les instructions d‘une personne responsable.
::: Surveillez les enfants afin qu‘ils n‘utilisent pas l‘appareil comme jouet.
::: Vérifiez régulièrement l’état de votre appareil et s’il est endommagé de quelque façon que ce soit, faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*).
::: Déroulez toujours complètement le cordon avant d’utiliser l’appareil. Branchez l’appareil à une prise de 10/16 A reliée à la terre.
::: Utilisez l‘appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice. Ne laissez pas l’appareil allumé lorsque vous ne l’utilisez pas.
::: Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
::: N’utilisez pas d’accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l’utilisateur et risque d’endommager l’appareil.
::: Ne plongez jamais l‘appareil dans l‘eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison.
::: N‘utilisez pas l‘appareil près de sources de chaleur. Ne le placez jamais sur une source de chaleur (par exemple des plaques électriques) ou près d’une flamme.
::: L’appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
::: Veillez à ne pas utiliser l‘appareil à l‘extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
::: Ne déplacez jamais l’appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d’alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d’éviter toute chute de l’appareil. Evitez d’enrouler le cordon autour de l’appareil et ne le tordez pas. Manipulez toujours l’appareil en utilisant la base en bois.
::: Attention ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l‘appareil fonctionne. Ne touchez pas ces surfaces. (IMAGE E)



Ne touchez jamais ces surfaces pendant l'utilisation ou avant que l'appareil ait complètement refroidi.

::: Utilisez toujours les poignées en plastique ; ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
::: Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
::: Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
::: Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la poêle à reblochon et des poêlons car il perdrait alors son caractère anti-adhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
::: Veillez à toujours débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation et ceci même si le thermostat est déjà sur sa position minimum.
::: Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
::: Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
::: Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
::: Ne placer jamais l'appareil près d'un mur. Durant l'utilisation, veiller à toujours avoir une bonne ventilation autours de l'appareil.

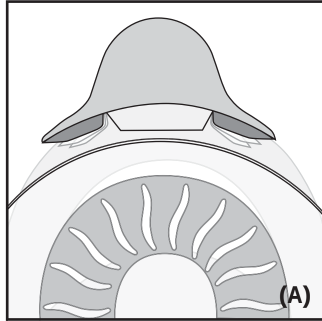
(*) Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

Caractéristiques techniques

- Socle en bois avec insert inox (fonction range-poêlon)
- Supports en thermodur
- 3 plateaux en verre amovibles
- Deux boutons marche/arrêt indépendants avec témoins lumineux
- Cordon amovible
- 230V 50Hz 900W
- 2 poêlons à reblochon (Ø 16 cm) avec revêtement anti-adhésif
- 8 poêlons à raclette avec revêtement anti-adhésif
- Le cordon fourni est de type HO5RR-F3 x 0.75 mm2 équipé d'une prise conditions chaudes. Le cordon ne DOIT être remplacé que par un cordon de même condition et section.

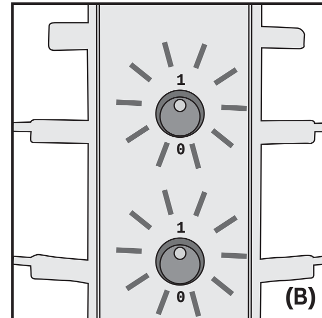
F

MONTAGE
Déballez toutes les parties.
Posez l’appareil sur une surface plane.
Placez les plateaux en verre sur les adaptateurs des supports. (IMAGE A)


(A)

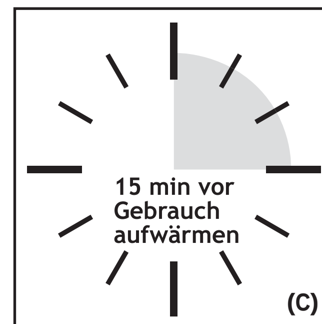
UTILISATION
Avant la première utilisation
Lorsque vous déballez votre appareil, retirez et contrôlez toutes les parties. Nous vous conseillons de nettoyer les poêles et les poêlons avant la première utilisation.
Note : Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Pour réduire le risque de fumée, faites chauffer l’appareil pendant 10 minutes, puis laissez-le refroidir pendant une demi-heure.

Utilisation
- Posez l’appareil sur une surface plane.
- Déroulez complètement le cordon et branchez-le à l’appareil.
- Branchez le cordon dans une prise de courant.
- Actionnez un ou les deux interrupteurs (les témoins lumineux correspondants s’allumeront). Nous vous rappelons que les deux interrupteurs sont indépendants. (IMAGE B)



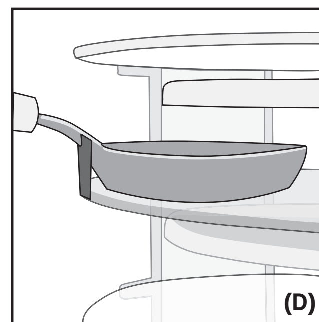
(B)

- Préchauffez l’appareil pendant 15 minutes avant de placer les poêlons. (IMAGE C)



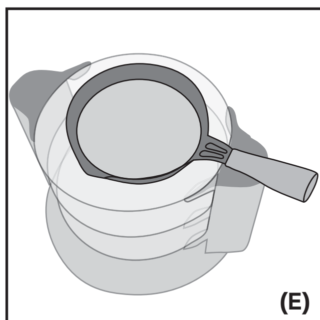
(C)

- Mettez le fromage dans les poêlons (à raclette et/ou à reblochon).
- Placez les poêlons dans l’appareil. Il est impossible de trop enfoncer les poêlons dans l’appareil grâce à leur rebord. (IMAGE D)


(D)

F

- Une fois le fromage fondu, retirez les poêlons. Utilisez une spatule en bois pour faire couler le fromage.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire des fruits, griller des œufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces ou salades. La raclette peut également être servie avec du jambon cru, de la viande des grisons, des petits oignons, des cornichons et avec un vin sec.
- Sur le plateau en verre supérieur (7), vous pouvez poser un saladier résistant à la chaleur avec des pommes de terre, des pâtes ou d'autres ingrédients que vous souhaitez maintenir au chaud. (IMAGE E)



Vous pouvez utiliser le socle en bois- pour déposer les poêlons pendant le repas ou pour les ranger après utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

- **Poêlons:** nettoyez-les avec une ponge douce, de l'eau chaude savonneuse et un peu de détergent. Rincez-bien. Ne frottez pas les poêlons avec une éponge ou une brosse métallique, n'utilisez pas de produit abrasif pour ne pas rayer le revêtement anti-adhésif.
  Note : vous pouvez laisser les poêlons à tremper ou les mettre au lave-vaisselle.
- **Plateaux en verre:** nettoyez-les avec une éponge douce, de l'eau chaude savonneuse et un peu de détergent. Vous pouvez laisser les plateaux à tremper ou les mettre au lave-vaisselle.
- **Résistance:** utilisez un chiffon humide (l'appareil doit être débranché et complètement refroidi).
- **Supports des plateaux en verre:** utilisez un chiffon humide et doux. N'utilisez pas de produit abrasif. Essuyez avec un chiffon sec.
- **Socle avec inserts inox**: utilisez un chiffon humide et doux. N'utilisez pas de produit abrasif. Essuyez avec un chiffon sec.

Veillez à ce que les parties électriques n'entrent jamais en contact avec l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

GARANTIE

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date d'achat de votre appareil.
Pendant cette période, les vices de fabrication et de matériaux sont couverts. Ne sont pas couverts par la garantie, les bris de pièces ou d'accessoires, les défauts liés à un usage détourné de l'appareil, à des usures excessives résultant d'usages intensifs et à tout autre usage contraire aux instructions fournies. La garantie de-

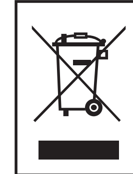
F

vient caduque lorsque le produit a été modifié ou que des tentatives de réparation ont visiblement été faites. Ces manipulations dégagent dans le même temps, la responsabilité du vendeur en cas d'accidents.
Pour toute intervention sous garantie, adressez-vous à votre revendeur et retournez-lui l'appareil complet dans son emballage d'origine ainsi que la carte de garantie/le ticket de caisse. La garantie est uniquement valable si la date d'achat et la signature du vendeur figurent sur la carte de garantie ou si la copie du ticket de caisse est jointe. Ou envoyez l'appareil bien emballé et dûment affranchi avec une courte description du défaut en majuscules avec la mention „Réparation sous garantie" à notre service après-vente en joignant également votre carte de garantie dûment complétée ou votre ticket de caisse.
Si des accessoires sont défectueux, l'appareil complet ne sera pas remplacé, mais les accessoires seront échangés gratuitement. Dans ce cas, ne renvoyez donc pas l'appareil complet mais commandez seulement l'accessoire défectueux!
En cas de verre cassé, le remplacement de l'accessoire concerné est payant. L'endommagement des accessoires soumis à l'usure (par exemple les balais du moteur, les fouets, les engrenages, les télécommandes de rechange, les brosses à dents de rechange, les luminaires etc.) ainsi que le nettoyage et l'entretien ou l'échange de pièces usées ne sont pas couverts par la garantie et l'échange de ces pièces sera donc payant!

Après la période de garantie

Les réparation après la période de garantie peuvent être effectuées par un service qualifié compétent ou par un service de réparation moyennant payement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil gratuitement dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

Si vous avez des questions, adressez-vous à notre service clientèle.

SERVICE CLIENTELE

efbe Elektrogeräte GmbH
Gustav-Töpfer-Straße 6
07422 Bad Blankenburg / Thüringen
Allemagne
Tel.:
Allemagne 036741 70268 / 70266
International 0049 36741 70268 /70266
Fax:
Allemagne 036741 70273
International 0049 36741 70273

F

RECETTES

Avec les poêlons à reblochon

Remarque: Pour ces recettes, utilisez les grands poêlons ronds. Placez un poêlon sur chaque élément chauffant.

Reblochon

Un peu d'histoire
Le Reblochon naquit au XIIIème siècle dans la Vallée de Thônes (Haute-Savoie). A cette époque, le fermier qui louait un alpage devait au propriétaire une rétribution proportionnelle à la quantité de lait produite. Aussi, le jour où ce dernier venait mesurer cette production, le fermier pratiquait une traite incomplète afin de payer moins de location. Dès le départ du propriétaire, le fermier achevait de traire les vaches. Ce lait de seconde traite (re-blocher : pincer le pis de la vache une deuxième fois), était aussitôt utilisé pour la fabrication d'un excellent fromage : le Reblochon.
L'appellation d'origine contrôlée
Sur plus de 300 fromages que compte la France, 38 seulement bénéficient aujourd'hui de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Cette appellation délimite les espaces de production et garantit des procédés traditionnels d'élevage, de fabrication et d'affinage. Le Reblochon de Savoie est porteur de tradition, de bon sens et de sagesse populaire.
Comment le reconnaître ?
- Le Reblochon de Savoie « fruitier » est fabriqué tous les jours avec le lait recueilli dans la zone AOC. Il est reconnaissable à une pastille de caséine (composante du lait) rouge prise dans la croûte.
- Le Reblochon de Savoie « fermier » est fabriqué dans les fermes l'hiver et en alpage l'été. Deux fois par jour, aussitôt après la traite, le producteur produit lui-même avec le seul lait de son troupeau ce fromage de grande tradition. Celui-ci se reconnaît à sa pastille verte.
Voici quelques recettes à réaliser avec votre Tour à Fromages®. Le Reblochon de Savoie se mariant avec de nombreux aliments, les combinaisons sont variées et vos idées culinaires illimitées. Alors laissez libre cours à votre imagination !

LA RECETTE DE LA REBLOCHONNADE
Pour 6 personnes

Ingrédients: 2 Reblochons de Savoie; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des Grisons, saucisson…); accompagnements divers (oignons blancs, cornichons, salade verte…).
Faites cuire les pommes de terre en robe des champs et placez-les (dans un plat résistant à la chaleur et contenant un peu d'eau au fond) sur le plateau en verre supérieur. Coupez le Reblochon en deux parties rondes. Placez une moitié dans chaque grand poêlon rond, la partie coupée (pâte du fromage) vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue et gratinée du Reblochon de Savoie à l'aide d'une cuillère dans votre assiette où vous avez préalablement pelé des pommes de terre. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons.

F

Pour la boisson, nous vous conseillons un Vin Blanc Sec de Savoie (à consommer avec modération).

LA RECETTE DE LA TARTIFLETTE
Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,5 Kg de pommes de terre ; 250 g de lardons coupés en cubes ; 1 oignon ; 2 Reblochons de Savoie.
Dans une poêle à part, faites rissoler les lardons avec l'oignon émincé dans un peu de margarine. Ajoutez les pommes de terre coupées en dès ou en tranches fines ; faites cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez. Mettez cette préparation dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de la maintenir au chaud.
Coupez le Reblochon en deux parties rondes. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et récupérez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de la préparation. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération. Accompagnez de jambon cru, viande séchée, saucisson, salade verte, oignons, cornichons, vin blanc sec de Savoie.

L'astuce du chef : vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche à la préparation…

LA REBLOCHE AUX POMMES

Une recette originale combinant le sucré et le salé…

Pour 6 personnes
Ingrédients: 2 Reblochons de Savoie ; 10 pommes « Reinettes » ou « Canada ».
Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôterez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse. Mettez-les ensuite dans un plat résistant à la chaleur que vous placerez sur le plateau supérieur afin de les maintenir au chaud.
Coupez le Reblochon en deux parties rondes. Placez une moitié dans chaque poêlon, la partie coupée vers le haut. Positionnez le poêlon dans l'appareil. Patientez quelques minutes... Retirez le poêlon et raclez la surface fondue du Reblochon à l'aide d'une cuillère dans votre assiette que vous aurez préalablement garnie de pommes cuites. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle. Remettez le fromage à fondre et répétez la même opération.

RECETTES
Avec les poêlons à raclette

Conseils: choisissez un bon fromage à raclette. Comptez environ 200 g de fromage par personne.

LA RACLETTE
Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande

F

des grisons coupée en fines lamelles, saucisson…) ; accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre ; cornichons).
Faites cuire les pommes de terre en robe des champs ; mettez-les dans un plat (avec un peu d'eau au fond) que vous placerez sur le plateau supérieur. Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines, etc. Servez avec un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

LA RACLETTE 4 SAISONS
Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,2 kg de fromage à raclette – Charcuterie variée : viandes des grisons, jambon cru ou cuits, saucisson…- Salade verte – Œufs de caille – Petits lardons fumés.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Les coupez en deux et les maintenir au chaud sur le plateau supérieur dans un plat résistant à la chaleur (avec un peu d'eau au fond). Faire fondre le fromage dans les poêlons en y incorporant éventuellement les petits lardons fumés.

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :
* Printemps : pointes d'asperge, tomates cerises, carottes, navets, pomme de terre…
* Eté : céleri branche, poivrons grillés, feuilles de basilic, morceaux d'ananas, courgettes, chou-fleur…
* Automne : mini épis de maïs, noix, noisettes, grains de raisins, morceaux de châtaigne, cœur d'artichaut, lard fumé et petits oignons.
* Hiver : boulettes de viandes hachées, morceaux de veaux rôtis ou d'andouille….

Autres idées de recettes:

Tomates provençales:
Faire une pâte à base d'ail écrasé, de sel, de persil haché et d'huile d'olive. Répandre sur des demi-tomates. Mettre dans les poêlons à raclette et cuire pendant 10 minutes.

Courgettes à la menthe:
Badigeonner des tranches de courgettes avec de l'huile d'olive, garnir de menthe hachée et cuire dans les poêlons à raclette pendant 15 minutes.

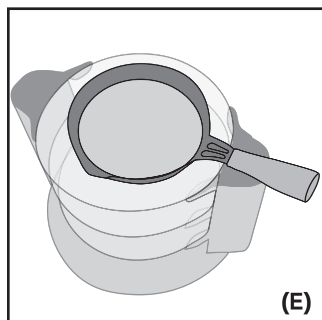
NL

Gebruiksaanwijzing

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

::: Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt.
::: Het toestel mag enkel gebruikt worden zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven is. Het toestel niet gebruiken om te verwarmen.
:: Wanneer u dit toestel aan een andere gebruiker overhandigt, gelieve altijd deze gebruiksaanwijzing bij te sluiten.
::: Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
::: Laat uw toestel nooit onbeheerd achter bij gebruik.
::: Personen (kinderen inbegrepen) die wegens hun fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten, of wegens hun gebrek aan ervaring of kennis, het toestel niet veilig kunnen gebruiken, mogen dit toestel niet zonder toezicht of instructies van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
::: Hou kinderen goed in het oog om te vermijden dat ze met het toestel spelen.
::: Controleer regelmatig of het toestel niet beschadigd is. Indien het beschadigd is, gelieve het te laten herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst. Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
::: Rol het snoer steeds volledig af voor gebruik. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact met een zekering van 10/16 A.
::: Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing. Schakel het toestel uit wanneer het niet wordt gebruikt.
::: Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
::: Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
::: Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
::: Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen. Zet het toestel niet op een heet oppervlak (bv. een fornuis) of in de buurt van open vlammen – brandgevaar!
::: Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt of wegzet.
::: Gebruik het toestel niet buiten en berg het op op een droge plaats.
::: Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet. Neem het hete toestel alleen vast bij de houten plaat om het te verplaatsen.
::: Opgelet! Tijdens het gebruik kunnen toegankelijke onderdelen (metalen onderdelen en glazen plaat) een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze onderdelen niet aan. (Grafiek E)

NL



::: Let er alstublieft op dat de raclettepannetjes tijdens het gebruik heet worden en neem deze alleen bij de handgrepen vast.
::: Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
::: Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed,… of dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
::: Zorg ervoor dat er geen krassen komen in de antiaanbaklaag van de pannetjes. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastiek spatel.
::: Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in gebruik is.
::: Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
::: Het is absoluut noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met eetwaren.
::: Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus uiterst voorzichtig.
::: Plaats het apparaat nooit tegen een muur. Tijdens het gebruik, zorgt u voor voldoende ventilatie.

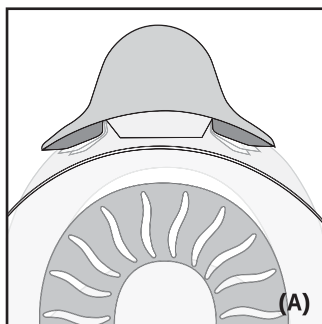
(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

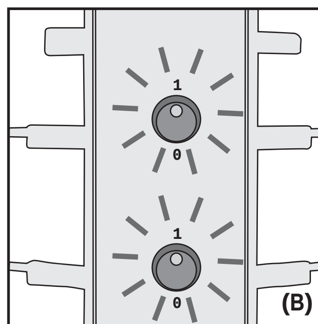
Technische gegevens

- Sokkel uit vernist hout met roestvrij inzetstuk (voor het ordenen van de pannetjes)
- Grepen uit thermodur
- 3 verwijderbare glazen platen
- Twee onafhankelijke “aan/uit”-knoppen met controlelampje
- Verwijderbaar snoer
- 230 Volt 50 Hz 900 Watt
- 2 pannetjes voor reblochonkaas Ø 16 cm met anti-aanbaklaag
- 8 raclettepannetjes met anti-aanbaklaag
- Snoer/kabel: het snoer is een HO5RR-F 3 x 0.75 mm² voorzien van een stekker voor hoge temperaturen. Als het nodig is, vervang dan alleen door een snoer met dezelfde definitie.

MONTAGE

- Pak alle onderdelen uit
- Zet het toestel op een stabiel oppervlak
- Leg de 3 glazen platen in de voorziene houders van de beide zuilen (Grafiek A)





INDIENSTSTELLING EN GEBRUIK

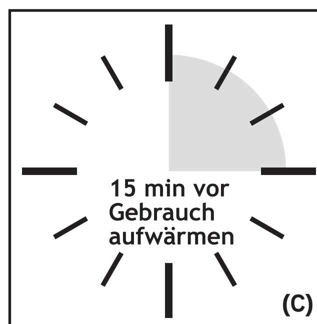
Eerste gebruik

- Let er bij het uitpakken van het toestel op dat alle verpakkings- en steunmaterialen zorgvuldig worden verwijderd.
- Wij raden u aan de pannetjes schoon te maken alvorens deze voor de eerste maal te gebruiken.

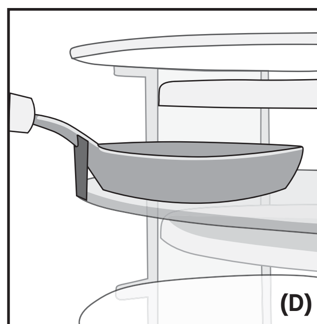
Opmerking: Een nieuw toestel kan in lichte mate rook produceren bij een eerste gebruik. Om dit euvel te beperken, kunt u het volgende doen : laat uw toestel gedurende 10 minuten opwarmen (beide verwarmingen inschakelen) en laat het vervolgens ongeveer een halfuur afkoelen. Zorg voor voldoende ventilatie.

Gebruik

- Plaats uw toestel op een plat oppervlak.
- Ontrol het snoer volledig en sluit dit aan op het toestel (3).
- Sluit vervolgens het snoer aan op een stopcontact.
- Druk de schakelaars (4; 5) in (de controlelichtjes gaan aan) – de beide kookniveaus kunnen apart in- en uitgeschakeld worden. (Grafiek B)
- Laat 15 minuten voorverwarmen zonder de pannetjes in het toestel te plaatsen. (Grafiek C)

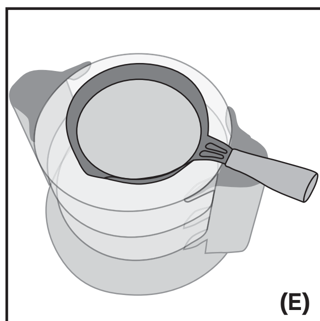


- Doe het eten in de pannetjes voor raclette en/of voor reblochonkaas (9; 11).
- Plaats de pannetjes in het toestel. Ze beschikken over een klein blokje zodat ze niet te ver in het toestel geschoven kunnen worden. (Grafiek D)



NL

- Verwijder de pannetjes wanneer het eten klaar is. Gebruik de houten spatel (1) om het eten uit de pannetjes te scheppen.
- Met de pannetjes kunt u roosteren, vruchten gaar laten worden, gratineren, spiegeleieren of aardappelen bakken en nog veel meer.
- Als garnering serveert u sauzen, salades en Frans stokbrood. Bij de raclette kan men ook rauwe ham, vlees uit Graubünden, uitjes en augurken, en droge wijn serveren.
- Op het bovenste niveau (7) kan bv. een pan of een hittebestendige schaal met aardappelen, noedels of andere ingrediënten warmgehouden worden. (Grafiek E)



- De sokkel uit hout met roestvrij inzetstuk (onderstel) kan tijdens of na de maaltijd dienen voor het plaatsen van de pannetjes.

REINIGING EN ONDERHOUD

Ontkoppel hiervoor altijd uw toestel en laat het volledig afkoelen alvorens schoon te maken.

- **Pannetjes:** maak ze schoon met een zacht, niet schurend sponsje, met warm water en afwasmiddel. Vervolgens spoelen. Niet op de pannetjes krassen met metalen voorwerpen of geen schuurmiddelen gebruiken (u kunt hiermee de anti-aanbaklaag beschadigen).

N.B.: u kunt de pannetjes laten weken of ze in de vaatwasmachine afwassen.

- **Glazen platen:** was ze af met een zacht, niet schurend sponsje, met warm water en afwasmiddel. U kunt ze in de vaatwasmachine afwassen of ze laten weken.
- **Weerstandbescherming:** reinigen met een licht bevochtigde spons (toestel losgekoppeld en weerstand koud).
- **Grepen voor glazen plaat:** enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.
- **Basis met roestvrij inzetstuk:** enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.

Let er op dat er geen water terecht komt op de elektrische onderdelen. Nooit uw toestel onder water houden.

GARANTIE

De garantie dekt onze producten gedurende twee jaar na aankoopdatum. Tijdens deze garantieperiode worden materiaal- of fabrieksfouten gedekt. Op de waarborg kan geen aanspraak gemaakt worden voor breekbare onderdelen, of voor defecten ten gevolge van gebruik voor verkeerde doeleinden, van overmatige slijtage door intensief gebruik, of van foutief gebruik wegens de niet-naleving van de gebruiksaanwijzing. Op de waarborg kan ook geen aanspraak worden gemaakt indien het toestel gewijzigd

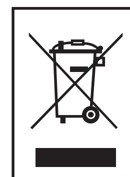
NL

werd of indien er pogingen tot herstelling werden uitgevoerd. In dit geval kan de verkoper ook niet aansprakelijk worden gehouden in geval van ongevallen.
Voor herstellingen die door de waarborg gedekt worden, gelieve contact op te nemen met de verkoper waar u het toestel gekocht hebt en overhandig hem het volledige toestel. De garantie geldt enkel wanneer de aankoopdatum door stempel en handtekening van de verkoper op de garantiekaart aangeduid is of indien een kopij van het kasticket of eventueel van een herstellingsfactuur bijgevoegd wordt.
Of stuur uw toestel in propere toestand en goed verpakt en gefrankeerd met een korte beschrijving van de defecten in blokletters met als aantekening „Herstelling onder garantie“ samen met de garantiekaart en/of kasticket naar onze klantendienst.
Defecte accessoires leiden niet tot het omruilen van het toestel, maar gratis vervangen. Gelieve in dit geval niet het toestel terug te sturen, maar enkel de defecte accessoires. Gebroken glas kan mits betaling vervangen worden.
Accessoires die defect zijn wegens slijtage (bijvoorbeeld motorborstels, kneedhaken, drijfriemen, vervangafstandsbedieningen, vervangtandenborstels, verlichting enz.) evenals reiniging, onderhoud of het vervangen van onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn worden niet door de garantie gedekt en moeten dus betaald worden.

NA AFLOOP VAN DE GARANTIEPERIODE

Herstellingen na afloop van de garantieperiode kunnen mits betaling door bekwame gekwalificeerde vaklui of herstellingsdiensten uitgevoerd worden.

MILIEUBESCHERMING
- RICHTLIJN 2002/96/EG



Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel gratis naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

Voor meer inlichtingen, gelieve contact op te nemen met onze klantendienst.

KLANTENDIENST
efbe Elektrogeräte GmbH
Gustav-Töpfer-Straße 6
07422 Bad Blankenburg / Thüringen
Duitsland
Tel. :
Duitsland 036741 70268 / 70266
Internationaal 0049 36741 70268 / 70266
Fax:
Duitsland 036741 70273
Internationaal 0049 36741 70273

RECEPTEN

RECEPTEN VOOR REBLOCHONKAAS

N.B.: voor deze recepten moet u de grote, ronde pannen gebruiken en één pan per bakniveau plaatsen.

De reblochonkaas:

Een beetje geschiedenis…
De reblochonkaas zag het licht in de 13de eeuw in de Vallée de Thônes (Haute-Savoie). In die periode moest een landbouwer die een alpenweide huurde aan de eigenaar een vergoeding betalen in verhouding tot de hoeveelheid geproduceerde melk. Wanneer de eigenaar de melkproductie kwam opnemen zorgde de landbouwer ervoor dat het melken niet volledig gebeurde, om op die manier minder huur te moeten betalen. Van zodra de eigenaar was vertrokken, maakte de landbouwer het melken van de koeien af. Deze melk van de tweede melkbeurt (reblocher = de koe een tweede keer melken), werd voortaan gebruikt voor het maken van een uitmuntende kaas : de reblochonkaas.

De gegarandeerde herkomstbenaming
Van de meer dan 300 kaassoorten die Frankrijk rijk is, zijn er slechts 38 die de kwalificatie gegarandeerde herkomstbenaming (Appelllation d'Origine Contrôlée – AOC) genieten. Deze herkomstbenaming bakent de productieregio af en waarborgt de traditionele fok-, fabricatie- en rijpingsmethodes. De reblochonkaas uit de Savoie draagt in zich traditie, gezond verstand en volkswijsheid.

Hoe kunt u deze herkennen?
- De Reblochon de Savoie „fruitier“ (van de kaasmaker) wordt geproduceerd met de dagelijks opgehaalde melk uit de AOC-zone. Deze is herkenbaar aan een rode caseïne stip (caseïne is een melkcomponent) die men in de korst heeft laten stollen.
- De Reblochon de Savoie „fermier“ (van de boer) wordt in de winter gefabriceerd op de boerderij en in de zomer op de alpenweiden. Tweemaal per dag, onmiddellijk na het melken, maakt de producent zelf deze kaas met grote traditie, daarbij uitsluitend gebruikmakend van de melk van de eigen kudde. Deze kaas is te herkennen aan zijn groene stip.
Hierna volgen enkele recepten voor uw Tour à Fromages. De reblochonkaas uit de Savoie laat zich smaken met talrijke voedingsproducten en de combinatiemogelijkheden zijn gevarieerd. Laat uw verbeelding dus de vrije loop !

HET RECEPT VOOR DE „REBLOCHONNADE“

Voor 6 personen

Ingrediënten: 2 reblochonkazen uit de Savoie ; 12 aardappelen ; charcuterie naar keuze (rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubünden, worst…) ; diverse garnituren (witte uien, augurken, sla…).
Laat de aardappelen in de schil koken en doe ze vervolgens in een hittebestendige schotel met een beetje water op de bovenste glazen plaat. Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Plaats elke helft op een grote ronde pan met de snijkant (smeuïge kaasmassa) naar boven gericht. Plaats

NL

de pan in het toestel. Wacht enkele minuten… Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg dit op uw bord toe aan de aardappelen die u al van de schil ontdaan hebt. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking. Garneer met rauwe ham, gedroogd vlees, worst, sla, uien, augurkjes. Als drank raden wij u een droge witte wijn uit de Savoie aan (drink met mate).

HET RECEPT VOOR DE "TARTIFLETTE"

Voor 6 personen

Ingrediënten: 1,5 kg aardappelen; 250 g spek in blokjes; 1 ui; 2 reblochonkazen uit de Savoie.
Laat in een afzonderlijke pan het spek samen met de fijn gesneden stukjes ui fruiten in een beetje margarine. Voeg de aardappelen toe na deze eerst in blokjes of fijne schijfjes te hebben gesneden; laat gedurende ongeveer 20 minuten koken. Voeg er peper en zout toe. Doe deze bereiding in een hittebestendige schotel en zet deze op de bovenste plaat om hem warm te houden.
Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in elke pan, de snijkant naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten… Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg het toe aan het bord dat u al hebt gegarneerd met de bereiding. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking.

Garneer met rauwe ham, gedroogd vlees, worst, sla, uien, augurken, en een droge witte wijn uit de Savoie…

Een trucje van de chef-kok: u kunt aan de bereiding een beetje slagroom toevoegen…

REBLOCHONKAAS MET APPELS

Voor 6 personen

Een origineel recept waarin zoet en zout worden gecombineerd…

Ingrediënten: 2 Reblochonkazen de Savoie; 10 appels "renet" of "canada".
Snijd de appels, zonder het klokhuis met de pitten, in schijfjes. Laat ze vervolgens goudgeel bakken in een pan met een beetje vet. Doe ze daarna in een hittebestendige schotel die u op de bovenste plaat zet om hem warm te houden.
Snijd de reblochonkaas in twee ronde delen. Leg een helft in elke pan, de snijkant naar boven gericht. Plaats de pan in het toestel. Wacht enkele minuten… Neem de pan uit het toestel en schraap met een lepel het gesmolten en gegratineerd oppervlak van het stuk reblochonkaas af, en voeg het toe aan uw bord dat u vooraf met gebakken appels hebt gegarneerd. U kunt het nog bestrooien met een snuifje kaneelpoeder. Zet de pan met de rest van de kaas terug om verder te smelten en herhaal dezelfde bewerking.

NL

RECEPTEN MET RACLETTEPANNETJES

Advies : kies een goede raclettekaas uit. Reken op ongeveer 200 g kaas per persoon.

DE RACLETTE

Voor 6 personen

Ingrediënten: 1,2 kg raclettekaas in fijne sneetjes; 12 aardappelen; charcuterie naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubünden gesneden in fijne plakjes, worst…); diverse garnituren (witte uitjes in azijn; augurkjes).
Laat de aardappelen koken met de schil ; leg ze in een hittebestendige schotel (in een bodempje water) en zet deze op de bovenste plaat. Leg in de pannetjes één of meer sneetjes raclettekaas. Laat deze smelten tot wanneer er zich een lichte goudgele korst vormt aan het oppervlak.
Garneer met charcuterie, sla, witte uitjes, augurkjes, champignons, een snuifje gemalen witte peper op de kaas, plakjes tomaat, plakjes aubergine enz… Serveer met een droge witte wijn uit de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin of Roussette).

DE RACLETTE „4 JAARGETIJDEN“

Voor 6 personen

Ingrediënten: 1,2 kg raclettekaas – gevarieerde charcuterie: vlees uit Graubünden, rauwe of gekookte ham, worst… - sla – kwarteleieren – kleine stukjes gerookt spek.

Laat de aardappelen koken onder stoom of in water zonder ze te schillen. Snijd ze in twee en houd ze warm op de bovenste plaat in een hittebestendige schotel (in een bodempje water). Laat de kaas smelten in de pannetjes en voeg er eventueel kubusjes gerookt spek aan toe.
Kies een garnituur in functie van het jaargetijde :
*** Lente:** aspergepunten, kerstomaten, wortels, rapen, aardappelen…
* **Zomer:** selderie, gegrilde paprika's, blaadjes basilicum, stukjes ananas, courgettes, bloemkool…
* **Herfst:** minimaïskolven, noten, hazelnootjes, trosjes druiven, stukjes kastanje, harten van artisjok, stukjes gerookt spek en uitjes…
* **Winter:** gehaktballetjes, stukjes kalfsgebraad of stukjes pens...

Nog meer receptideeën:

Provençaalse tomaten:
Maak een mengsel van knoflook, zout, gehakte peterselie en olijfolie. Giet dit mengsel over halve tomaten. Verdeel over de raclettepannetjes en laat een 10-tal minuutjes koken.

Courgettes met munt:
Dompel de sneetjes courgette onder in de olijfolie, versier deze met gehakte muntblaadjes en laat een 15-tal minuutjes koken in de raclettepannetjes.

maybaum

Offen für neue Horizonte